



Bezeichnung **Kellermeister Privat
SANKT LAURENT**

JG 2022

0,75 LT.

Traubensorte St. Laurent

Qualität Qualitätswein, trocken

Herkunft WINZER KREMS
Weinbaugebiet
Niederösterreich

Bodenart Lössboden

Analyse Alkohol 13,0 % vol
Säure 5,0 g/l
Restsüße 3,2 g/l

Weinbeschreibung Eröffnet mit fein ziselierten Fruchttönen nach roten Beeren, auch am Gaumen bezaubernde Aromatik nach Himbeeren und Kirschen; mild, samtig-seidige Textur mit feinkörnigen Tanninen und elegantem Ausklang.

Trinkzeitpunkt Präsentiert sich bereits sehr zugänglich und wird diesen Level noch mindestens 5 Jahre halten.

Serviertemperatur 15 – 17 °Celsius

Speisenempfehlung Ein trefflicher Partner von Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn, Wildente), aber genauso gut geeignet als Gefährte von Fleisch- und Wildpasteten oder von mariniertem Rindfleisch (Carpaccio, Beef Tatare). Besonderer Tipp: Schinkenfleckerl!

Bezeichnung

**Kellermeister Privat
SANKT LAURENT**

LOGISTIKDATEN

| | |
|--------------------------------------|------------------|
| WINZER KREMS Artikelnummer | 8287 |
| Flascheninhalt | 0,75 lt. Einweg |
| EAN-Code Flasche | 9005511082874 |
| EAN-Code Karton | 9005511182871 |
| Kartoninhalt in Flaschen | 6 |
| Palettenlagen | 4 |
| Karton je Lage | 21 |
| Paletteninhalt in Karton | 84 |
| Paletteninhalt in Flaschen | 504 |
| Flaschenhöhe in cm | 29,5 |
| Flaschendurchmesser in cm | 8,10 |
| Gewicht der befüllten Flasche in kg | 1,24 |
| Maße des Kartons in cm (l x b x h) | 25 x 16,5 x 30,2 |
| Palettenhöhe in cm | 136 cm |
| Gewicht des befüllten Kartons | 7,55 |
| Gewicht der Palette inkl. Holz in kg | 657 |
| Zolltarifnummer | 2204 21 78 |
| Allergenkennzeichnung lt. LMIV | Enthält Sulfite |